附件2

关于部分检验项目的说明

**一、菌落总数**

菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

 菌落总数的危害：

食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

但需要强调的是，菌落总数和[致病菌](http://baike.baidu.com/item/%E8%87%B4%E7%97%85%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)有本质区别，菌落总数包括致病菌和有益菌，对人体有损害的主要是其中的致病菌，这些病菌会破坏肠道里正常的菌落环境，一部分可能在肠道被杀灭，一部分会留在身体里引起腹泻、损伤肝脏等身体器官，而有益菌包括酸奶中常被提起的[乳酸菌](http://baike.baidu.com/item/%E4%B9%B3%E9%85%B8%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)等。但菌落总数超标也意味着致病菌超标的机会增大，增加危害人体健康的几率。

**二、酸价**

**酸价是什么**

　　酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，也是衡量脂肪质量的重要标志。脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸。而脂肪的质量与其中游离脂肪酸的含量有关。一般常用酸价作为衡量标准之一。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好

     **酸价超标的原因**

       造成酸价超标的原因，一是制造工艺问题，二是在市面上摆放时间过长，因此购买食用油时必须注意生产日期和保质期。对于已经买回家的各种食用油，最好存放在阳光无法直射的地方。如发现食用油颜色不对、变浑浊或者变味了，不要食用。

　　方便面属油炸类食品，其酸价超标的原因很多，但最常见原因多为生产厂家为节约成本购买不合格原料，用于油炸的原料用油自身就酸价不合格，或者长期不更换和循环使用煎炸用油所致。

**酸价超标的危害**

在一般情况下，酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

1. **呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合后相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部 第250号公告）中规定，硝基呋喃类药物及其代谢物为禁止使用的药物，在动物性食品中均不得检出。呋喃唑酮及其代谢物在动物源性食品中的残留可以通过食物链进入人体，可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等病症及致癌、致畸等健康危害。淡水产品中呋喃唑酮代谢物超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**四、镉(以Cd计)**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2017)中规定，新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外)中镉的最大残留限量值为0.05mg/kg。食用镉超标的食品，可能出现恶心、流涎、呕吐、腹痛、腹泻等症状。茄果类蔬菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。